
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rueil-Malmaison, le 18 février 2015

Avec l'arrivée du printemps, les insectes sont dans tous leurs états à la ferme du Mont-Valérien

Le samedi 22 et le dimanche 23 mars prochains, la ferme du Mont Valérien (Rueil-Malmaison) fête l'arrivée du printemps en consacrant 2 journées de portes ouvertes à la découverte des insectes.

Tout au long d'un parcours libre et fourmillant, qui court de salles d'expositions et de conférences en espaces ludiques, les insectes sont présentés sous toutes leurs formes, et même en salade puisqu'un chef cuisinier préparera quelques recettes à base de grillons qui ont, paraît-il, un léger goût de noisette.

Les insectes : Utiles, beaux et bons

Le saviez-vous, les insectes représentent 80% du monde animal. Près de 900 000 types d'insectes sont répertoriés dans le monde dont plus de 34 000 en France. Ils contribuent activement au maintien de la biodiversité et certaines espèces pourraient nourrir la planète car elles sont riches en protéines mais aussi en vitamines et minéraux.

L'OPIE (office pour les insectes et leur environnement) et **I'ANY** (Association Naturaliste des Yvelines), partenaires des Portes Ouvertes, présenteront au travers d'une exposition et des vitrines, leurs plus belles collections.

Les visiteurs découvriront aussi la passion d'un homme, **Michel Dubos**, peintre naturaliste qui reproduit merveilleusement les insectes grâce à de multiples techniques. Il ouvrira « son cabinet de curiosités » où se mélangent sculptures, bronzes et peintures. Présent, pendant les 2 jours des portes ouvertes, il fera partager sa passion et sa créativité aux visiteurs

Du plus joli papillon à la plus terrifiante des araignées, cet événement sera pour le public, l'occasion de se familiariser avec ce monde complexe et méconnu qui fascine autant qu'il fait peur ou répugne. Un périple qui encourage une cohabitation harmonieuse entre l'homme et la nature.

Des animations tout le week-end

Les Portes Ouvertes qui se tiennent le samedi et le dimanche de 14 à 18h offrent un panel d'animations pour tous.

Une chasse aux insectes dans le potager

Les plus petits pourront partir à « la chasse aux invertébrés » de 14h30 à 17h30 dans le potager de la ferme. Recherche, capture et identification leur permettront de s'amuser tout en faisant connaissance avec les coccinelles, scarabées et autres coléoptères.

Un chef cuisinier pour apprécier le goût des grillons

Observer, étudier ou collectionner les insectes font partie de pratiques répandues en Europe. Les manger un peu moins, même si nous ingurgitons à notre insu environ 500g d'insectes par an, dissimulés dans divers produits alimentaires de consommation courante ou si nous nous promenons la bouche ouverte un jour d'été.

Les entomophages (consommateurs d'insectes) habitent généralement en Afrique, en Amérique Latine ou en Asie où près de 1400 espèces d'insectes et de vers sont consommés.

Parmi les insectes les plus couramment consommés figurent le grillon, les sauterelles, les criquets, certaines fourmis et termites, les vers de farine... Cela vous tente ?

La ferme du Mont Valérien a invité le **chef cuisinier, Michele Di Bello**, le samedi après-midi à partir de 14h

VILLE DE RUEIL-MALMAISON
Cabinet du maire

Sophie Le Mouël - Conseillère communication

Tel.: 01 47 32 53 89 - 06 74 84 39 06

sophie.lemouel@mairie-rueilmalmaison.fr

à venir préparer de bons petits plats à base de grillons et de vers de farine élevés par la société Micronutris. Salade croquante aux grillons, pizza aux vers de farine et grillons et autres créations à déguster avec appétit.

Michele Di Bello, est diplômé d'une école hôtelière italienne et a été chef de cuisine au ministère de la marine à Rome. Riche d'expérience professionnelles internationales et passionné par les saveurs qui s'expriment dans la cuisine du monde, il est convaincu que l'alimentation à base d'insectes, est une solution pour répondre aux défis de l'alimentation mondiale et de l'écologie.

Conférences : Et si nous mangions des insectes ?

Les insectes comestibles sont très riches en protéines et peu caloriques, ils apportent, en fonction des espèces, vitamines (B1, B2, B3), minéraux (fer, phosphore, magnésium) et acides gras essentiels. Séchés, leur teneur en protéines est deux fois plus importante que celle de la viande ou du poisson. Manger des insectes est très écologique car leur élevage émet beaucoup moins de gaz à effet de serre que l'élevage de bétail, les superficies nécessaire moindres et leur reproduction rapide et à faible coût. C'est une source de nutriments saine et durable qui consomme 10 fois moins de ressources et qui produit 100 fois moins de déchets que pour un élevage de bœuf. La société Micronutris basée à Toulouse, 1^{ère} entreprise européenne spécialisée dans l'élevage et l'élaboration de produits d'insectes comestibles, animera une conférence sur l'avenir de la consommation d'insectes en Europe. Micronutris commercialise grillons et vers de farine ainsi qu'une gamme de produits gourmands à consommer : Sachets apéritifs de grillons, biscuits salés et sucrés aux insectes, macarons et chocolats...

Portes ouvertes : les insectes dans tous leurs états

Ferme du Mont Valérien - 23 rue des Talus 92500 Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine)

Samedi 22 et dimanche 23 mars de 14h00 à 18H00 – Entrée gratuite

- Atelier culinaire avec un chef cuisinier. Samedi à partir de 14h
- Conférences « Et si nous mangions des insectes ». De 15h à 16h samedi & dimanche
- Chasse aux invertébrés : De 14h30 à 17h30 samedi & dimanche
- Expositions, dégustation et vente d'insectes Micronutris, de 14h à 18h samedi & dimanche
- Michel Dubos, peintre naturaliste fera découvrir ses peintures de 14h à 18h samedi & dimanche



La ferme du Mont Valérien de Rueil-Malmaison

Dans un cadre de verdure d'un hectare, la ferme du Mont-Valérien dispose d'un verger, d'un potager, mais surtout de nombreux animaux de la ferme : poules, oies, lapins, chèvres, moutons, vaches.

Les plantes et les animaux permettent aux enfants de découvrir l'environnement de la ferme.

Les enfants participent aux soins et nourrissage des animaux, à la traite des chèvres et à la transformation du lait, aux travaux de jardinage, à la fabrication du pain, du jus de pomme... en relation directe avec la nature à travers des animations pédagogiques proposées par des animateurs spécialisés.

Horaires d'ouverture de la Ferme :

- le 3ème week-end de chaque mois – samedi et dimanche de 14h à 18h (sauf janvier, juillet et août)
- les mercredis de 14h00 à 18h00 hors vacances scolaires (15h00 : activité de nourrissage des animaux).

Prochaines portes ouvertes : Participer à la tonte des moutons 18 & 19 avril 2015

Fabriquer du fromage de chèvre 16 & 17 mai 2015